

Q/YYR

云南彝润食品有限公司企业标准

Q/YYR 0001 S—2023

蒸肉、酥肉粉

2023-11-20 发布

2023-11-23 实施

云南彝润食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的蒸肉、酥肉粉是以大米、玉米的一种或两种为主要原料，添加或不添加淀粉、玉米粉、豌豆粉、香辛料粉、食品添加剂为辅料，经配制、混合、搅拌、包装等工艺制成。根据相关法律、法规的规定，制定本标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定，其中铬指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南彝润食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邱铭润。

蒸肉、酥肉粉

1 范围

本标准规定了蒸肉、酥肉粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用以大米、玉米的一种或两种为主要原料，添加或不添加淀粉、玉米粉、豌豆粉、香辛料粉、食品添加剂为辅料，经配制、混合、搅拌、包装等工艺制成的蒸肉、酥肉粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据使用原辅料的不同分为：五香蒸肉粉、酥肉粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.3 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.4 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的相关规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品特有的颜色。	取样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	干燥粉末和颗粒混合物，无结块、无霉变。	
气 味	具有本品特有的香味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于50个独立包装（总量不少于50kg）净含量 $\geq 5\text{kg}$ 的产品，随机抽取5kg分为两份，1份作为检验，1份作为备样，净含量 $\leq 5\text{kg}$ 的样品随机抽取6个独立包装（重量不少于5kg），1份作为检验，1份作为备样，样品应在保质期内送检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 长期停产，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 年 月 日至 年 月 日在 _____ 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。